

# FORRETTER

## GRAVAD LAKS (1) 125 / €18

Vi har fulgt den samme familieopskrift på gravad laks siden 1971, og den er vi meget stolte af. Traditionen tro serveres den med kommenbrød og sennepsdressing.

## SCAMPI FRITTI (2) 125 / €18

Hvem elsker ikke denne sprøde klassiker? Vi serverer den med et twist og vores Madagascarp-peberdressing.

## LÖJROM MED BLINIS (3) 155 / €22

Vi har lånt denne specialitet fra vores svenske naboer. Vi serverer den med blinis, crème fraîche, rødløg og citron.

## ØSTERS FRA LIMFJORDEN (4)

3 stk 99 / €14  
6 stk 179 / €26  
12 stk 349 / €50

Smagfulde østers med frisk citron – de fås ikke bedre.

## CECINA (5) 125 / €18

Saltet og lufttørret oksekød med en intens smag. En spansk specialitet, som vi serverer med Romesco sauce, saltede mandler og Manchego ost.

## JOMFRUHUMMERBISQUE (6) 115 / €16

ØKOLOGISK

Vi koger suppen på jomfruhummerskallerne og smager den til med urter, fløde og cognac. Det er ren velsmag.

## FRANSKE VINBJERGSNEGLE (7) 95 / €14

Tag en tur til Frankrig og nyd vores vinbjergsnegle bagt med hvidløg og persille.

## LANGUSTERHALESALAT (10) 159 / €23

Vi anbefaler denne salat, når det skal være let og lækkert. Salaten består af langusterhale, sprøde salater med soltørrede tomater, dild, pinjekerner og limes dressing.

## A HEREFORD BEEFSTOUW

KØBENHAVN K

# APERITIF

## APERITIF



Dark & Stormy

HAVANA RUM • LIME JUICE  
ANGOSTURA • J. GASCO GINGER BEER

Kr. 85 / €12



A HEREFORD BEEFSTOUW

Kom godt i gang og begynd din aften med én af vores favoritter:

## CAVA 65 / €9

Tør og sprudlende

## GIN FIZZ CHAMPAGNE 115 / €16

Eksklusiv & perlende

## APEROL SPRITZ 75 / €11

Bittersød

## GIN TONIC from 85 / €12

Bitter & forfriskende

## COSMOPOLITAN 85 / €12

Syrlig & sød

# ØL FRA BRYGGERIET APOLLO

## PILSNER

25 cl 35 / €5

50 cl 65 / €9

## SPECIALBRYG

25 cl 40 / €6

50 cl 70 / €10

# DELEMAD

## HELSTEGT MØRBRAD TIL 2

Ca. 400 g (10D) 650 / €93

Hvis I er 2, der spiser sammen, bør I prøve vores helstegte mørbrad. Vi trancherer den ved bordet.

## HELSTEGT RIBEYE TIL 2

Ca. 500 g (18D) 550 / €79

Er I 2 ved bordet, som begge har lyst til ribeye? Så vælg denne delevenlige størrelse. Tilberedes på grillen og tranches ved bordet.

# FRA HAVET

## PIGHVAR (15A) 275 / €39

En fast og delikat fisk, som selv en kødelsker vil nyde. Vi serverer den med kapers, fennikel og citron.

Alle priser er inklusive moms & betjening. Byttepenge i DKK. All prices include VAT & service. Change in DKK only.

# FRA GRILLEN

## URUGUAYANSK GRÆSFODRET

### MØRBRAD

Ca. 140 g (10A) 255 / €36

Ca. 200 g (10B) 330 / €47

Denne populære udskæring er mør som smør og et sikkert valg.

## TOURNEDOS ROSSINI À LA HEREFORD

Ca. 200 g (10C) 435 / €62

Franskmændene kreerede et sandt mesterværk, da de opdagede kombinationen af grillet mørbrad og pandestegt foie gras. Serveres med trøffelolie.

## HEREFORD SURF & TURF

Ca. 140 g (10S) 365 / €52

Bøf af mørbrad med en halv grillet languster-hummerhale.

## LAMMEFILET PÅ BEN

Ca. 300 g (30A) 290 / €41

Vores danske lammefilet fra Vibygård serveres på ben for at holde på kødets saft og kraft.

## KOTELET AF GRIS

Ca. 250 g (11A) 199 / €28

 Du får et tyktskåret, saftigt stykke svinekød, når du bestiller vores kotelet fra danske frilandsgrise.

## HAKKEBØF

Ca. 200 g (14A) 160 / €23

Du går aldrig galt i byen med en hakkebøf - slet ikke med vores, som serveres med sprøde løgringe.

# FRA GRILLEN

## AUSTRALSK GRÆSFODRET

Kød af græsfodret kvæg er mørkere i farven med en renere smag og kraft.

### FILET

Ca. 250 g (12A) 285 / €41

Ca. 400 g (12B) 395 / €56

Hvis du er sulten efter en mør og smagfuld bøf, er vores oksefilet et rigtigt godt bud.

### RIBEYE

Ca. 300 g (18A) 315 / €45

Vores australske ribeye er mørk og mager grundet kraftig fedtmarmorering og græsfodring. Nyd smagen af australsk græsland.

## FINSK KROGMODNET

Finsk krogmodnet kød af ungdyr, der er modnet i minimum 40 dage. Oksekød som i gamle dage med sødme og kraftig duft og smag.

*\*) Det krogmodnede kød forefindes i begrænsede mængder.*

### FILET \*

Ca. 250 g (12F) 345 / €49

Marmorering og fedtkant giver en saftig og kraftig oksekødssmag.

### T-BONE \*

Ca. 500 g (13F) 410 / €59

Du får det bedste af begge verdener, når du bestiller en T-bone. Mørbrad på den ene side og filet på den anden.

### RIBEYE \*

Ca. 250 g (18F) 375 / €54

Krogmodning forhøjer kødets kvalitet og intensiverer smagen. Den finske ribeye er derfor én, du sent vil glemme.

# TILBEHØR

I prisen på alle hovedretter indgår kryddersmør.

## POMMES FRITES 30 / €4

Lækre dobbeltfriterede fritter.

## BAGT KARTOFFEL 30 / €4

Bagt kartoffel med saltet smør.

## SÆSONENS KARTOFFEL 30 / €4

Grov kartoffelmos.

## SALATBAR

Tilbehør 75 / €11

Hovedret 160 / €23

Bland din egen salat som tilbehør eller som hovedret.

## BAGTE SELLERI 35 / €5

Med timian og hvidløg.

## LØGRINGE 25 / €4

Friterede løgringe i orlydej.

## FOIE GRAS 99 / €14

Opgrader din bøf med et stykke stegt foie gras med trøffelolie.

## HEREFORD SURF & TURF

1/2 Langusterhale (20A) 125 / €18

1/1 Langusterhale (20B) 250 / €36

Supplér din bøf med grillet languster-hummerhale.

## SAUCE 35 / €5

Hereford bearnaise eller pebersauce.